

給食だより

令和8年(2026年)

10月30日

太平小学校

百合が原小学校

今年も、百合が原にある、熊本農園さんの玉ねぎが登場します！



毎年、太平小学校と百合が原小学校では、百合が原地区にある熊本農園さんの玉ねぎを給食で使用させてもらっています。

熊本農園では、安心して食べてもらえるよう、できるだけ化学肥料の使用を抑えた低農薬栽培をされています。給食を通して、地元でとれるおいしい食材をたっぷりと味わい、食べ物を大切にする気持ち育てたいと考えています。去年は夏の暑さのため、玉ねぎの収穫量が少なかったのですが、今年は豊作とのことで、11月～2月まで給食に提供していただく予定です。

いい にほんしょく

11月24日は「和食の日」

2013年12月、ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」とは、料理だけでなく、昔から受け継がれてきた「自然を大切にする」日本人の心が育んだ伝統的な食文化のことをいいます。11月24日は“いい日本食”の語呂合わせから「和食の日」となっています。日本に昔からある「和食」や「食文化」を見直し、次世代に向けて和食文化を守ること、受け継いでいくことの大切さについて考える日です。御家庭でも積極的に「和食」を食卓に並べてみてください。

【和食の特徴】

・多様で新鮮な食材を使い、その味わいを活かす知恵	・栄養バランスがよく、健康的な食生活	・自然の美しさや季節の変化を楽しむ	・年中行事との深い関わり



11月よていにこんだて



月	火	水	木	金
2 ごはん 豆腐のオイスターソース煮 ししゃものから揚げ からし和え 太平小 振替休業日 白飯/豆腐 豚肉 ビーマン 玉ねぎ 長ねぎ 人参 生姜 にんにく サラダ油 片栗粉 /子持ちカラフトししゃも 小麦粉 片栗粉 なたね油/ ハム 小松菜 もやし	3 文化の日 	4 ごはん じゃがいものそぼろ煮 ひじき春巻 おひたし 白飯/豚肉 じゃがいも 玉 ねぎ 人参 大豆水煮 切干 大根 さやいんげん 椎茸 生姜 サラダ油/たけのこ 人参 豚肉 ひじき 小麦粉 なたね油/ほうれん草 白菜 糸かつお	5 ながさき 長崎ちゃんぽん スパイシーポテト かき 柿 ソフトラーメン 豚肉 生姜 にんにく サラダ油 えび つと もやし 人参 玉ねぎ キャベツ たけのこ チンゲ ン菜 きくらげ 鳥がら 豚 骨/じゃがいも カレー粉 チリパウダー/柿	6 やきふた 焼豚チャーハン とりにく たった あ 鶏肉の竜田揚げ フルーツミックス 胚芽精米 大麦 サラダ油 豚肉 長ねぎ 生姜 にんに く 人参 玉ねぎ ホールコ ーン 椎茸 グリンピース サラダ油 ごま油/鶏肉 生 姜 片栗粉 小麦粉 なたね 油/缶詰(みかん パイン 黄 桃 なし)

9 にく どん 肉いため丼 みそしる 味噌汁 かき 柿	10 くろ 黒コッペパン かぼちゃシチュー オニオンチップサラダ パイン缶	11 ぶた どん 豚すき丼 みそしる 味噌汁 きびなごのかりかりフライ	12 きつねうどん 青のりポテト りんご	13 きのこごはん みそしる 味噌汁 こうや豆腐 高野豆腐のフライ
白飯 豚肉 メンマ 人参 サラダ油 もやし ほうれん草 玉ねぎ りんご 生姜 にんにく 豆板醤 片栗粉 ごま油 ごま/キャベツ 油揚げ 味噌/柿	黒コッペパン/ベーコン かぼちゃ 玉ねぎ パセリ 小麦粉 バター サラダ油 牛乳 豆乳 チーズ スキムミルク 鶏がらスープ/ハム キャベツ きゅうり ホールコーン 玉ねぎ 片栗粉 なたね油 ごま/パイン缶詰	白飯 豚肉 白滝 玉ねぎ たけのこ たもぎたけ ほうれん草/じゃがいも わかめ 長ねぎ 味噌/きびなご 乾燥マッシュポテト でん粉 なたね油	ソフト麺 油揚げ つと 椎茸 長ねぎ たもぎたけ ほうれん草/フレンチポテト なたね油 青のり/りんご	胚芽精米 大麦 油揚げ 人参 ごぼう ひじき えのきたけ ぶなしめじ たもぎたけ 椎茸 グリンピース サラダ油/厚揚げ 小松菜 味噌/高野豆腐 カレー粉 小麦粉 ごま 卵 パン粉 なたね油
16 キーマカレー あさりのカリッとサラダ	17 かくしよく 角食 きなこクリーム ポトフ ほっけのごまフライ	18 みそかつ丼 すまし汁 しょうが和え	19 しおラーメン 大学いも パイン缶	20 ツナライス 白花豆コロッケ サイコロサラダ
白飯 豚肉 玉ねぎ 人参 セロリ 生姜 にんにく 大豆 水煮 パセリ レーズン サラダ油 小麦粉 カレー粉 トマト缶詰/あさり 生姜 小麦粉 片栗粉 なたね油 きゅうり キャベツ 人参 からし ごま油 ごま	角食/豆乳 きなこ バター コーンスターチ/豚肉 鶏肉 水あめ ベーコン キャベツ じゃがいも 人参 大根 さやいんげん/ほっけ 小麦粉 卵 パン粉 ごま なたね油	白飯 豚肉 小麦粉 卵 パン粉 なたね油 味噌 ごま/豆腐 わかめ 長ねぎ 椎茸/小松菜 白菜 生姜	ソフトラーメン 豚肉 生姜 にんにく メンマ つと もやし 人参 玉ねぎ 白菜 長ねぎ ほうれん草 わかめ 豚骨 鳥がら/さつまいも 水あめ ごま なたね油/パイン缶詰	胚芽精米 大麦 焼き豆腐 まぐろ水煮 人参 ごぼう 椎茸 グリンピース サラダ油/白花豆 乾燥マッシュポテト 小麦粉 パン粉 なたね油/ハム きゅうり 人参 ホールコーン ごま油
23 勤労感謝の日 勤労感謝の日	24 コッペパン コーンクリームスープ メンチカツ アップルゼリー	25 和風そばろごはん 味噌汁 いわしのスパイス揚げ	26 パスタシーフード トマトソース ストローポテトサラダ	27 ビビンバ かぼちゃチーズフライ フルーツミックス
	コッペパン/ホールコーン クリームコーン ベーコン 玉ねぎ 人参 パセリ 小麦粉 バター サラダ油 牛乳 豆乳 スキムミルク チーズ 鶏がらスープ/豚肉 パン粉 玉ねぎ 小麦粉 なたね油/りんごジュース 寒天	白飯 鶏肉 豆腐 切干大根 椎茸 ひじき ごま 生姜 サラダ油 ごぼう 人参 味噌/大根 油揚げ 味噌/いわし 生姜 小麦粉 にんにく なたね油	ソフトパスタ ベーコン えび いか あさり 玉ねぎ 人参 マッシュルーム セロリ にんにく オリーブオイル パセリ 小麦粉 トマト缶詰 鶏がらスープ/じゃがいも なたね油 ハム きゅうり キャベツ ホールコーン ごま	胚芽精米 大麦 豚肉 豆腐 メンマ 長ねぎ 生姜 にんにく サラダ油 ごま油 豆板醤 人参 小松菜 もやし ごま/かぼちゃ チーズ パン粉 牛乳 なたね油/缶詰 (みかん パイン 黄桃 洋梨)
30 ごはん けんちん汁 (みそ味) さんまのかばやき たたききゅうり 百合が原小振替休業日	12/1 ソフトフランスパン 白菜と肉ボールのクリーム煮 小松菜とベーコンのサラダ 黄桃缶	2 ごはん ピリカラすき焼き 揚げぎょうざ いそ和え	3 カレーうどん ごまポテト みかん	4 札幌産白ごぼう ごぼうピラフ 北海道産ブリカツ だいこんサラダ
白飯/鶏肉 豆腐 こんにゃく 人参 ごぼう 大根 長ねぎ 味噌 サラダ油/さんま 生姜 ごま 片栗粉 なたね油/きゅうり ごま ごま油	ソフトフランスパン/豚肉 すり身 豆腐 玉ねぎ 片栗粉 白菜 人参 マッシュルーム パセリ 小麦粉 バター サラダ油 チーズ スキムミルク 牛乳 豆乳 サラダ油 鶏がらスープ/黄桃缶詰	白飯/豚肉 豆腐 白滝 玉ねぎ 白菜 長ねぎ たもぎたけ ごま 豆板醤 りんご 生姜 にんにく/豚肉 キャベツ 小麦粉 玉ねぎ 鶏肉 パン粉 なたね油/小松菜 もやし もみのり	ソフト麺 鶏肉 油揚げ 人参 玉ねぎ たけのこ ごぼう 椎茸 ほうれん草 たもぎたけ 長ねぎ 小麦粉 サラダ油/じゃがいも なたね油 ごま/みかん	胚芽精米 大麦 バター ベーコン ごぼう 玉ねぎ 人参 にんにく ホールコーン パセリ サラダ油/ぶり パン粉 なたね油/大根 まぐろ水煮 きゅうり 人参 ごま ごま油

11/11(水) きびなごのかりかりフライについて:きびなごが卵を持っている可能性があります。詳しい内訳表が必要な場合は

百合が原小学校 栄養教諭(775-7680)までお問い合わせください。

★牛乳は毎日200mL 付きます。

★海産物には、小さなえび・かに・貝類などが含まれる可能性があります。

★食物アレルギー等で詳しい食材一覧を希望の場合はお知らせください。

★果物・野菜は価格・品質により変更する場合がありますので御了承ください。

